

# Tema: naujoji klasika

● *Desertų skaičius modulyje: 6* ●

*Papildomi desertai, neįeinantys į atsiskaitymą: 3*

## Modulio praktinis tikslas:

- ☞ išmokti rinkti „sluoksniuotus“ desertus ir suprasti tokio surinkimo principą
- ☞ darbas su konditeriniais antgaliais ir skirtingų tekstūrų kremais
- ☞ morenginio torto surinkimo principai ir ypatumai
- ☞ teisingo kepimo režimo parinkimas priklausomai nuo deserto rūšies ir ypatumų
- ☞ išmokti padengti ir išlyginti tortą kremu
- ☞ darbo su veidrodine ir neutralia glazūra ir velvet spray kartojimas
- ☞ darbas su įvairių rūšių nougat desertais

## Modulio teorinis tikslas:

- ☞ įvairių klasikinių desertų istorijos analizė
- ☞ šiuolaikinės klasikinių desertų interpretacijos parinkimas
- ☞ „sluoksniuotų“ desertų rinkimo teorinis pagrindimas
- ☞ darbo su morenga ypatumai
- ☞ morenginių desertų laikymo ir šaldymo ypatumai
- ☞ deserto „Brownie“ istorija ir matematinis pagrindimas

## Modulio laikotarpis:

2023.12.18 – 2024.01.15

## Naujojoje klasikoje pasinersime į gaminimą:

- ☞ šiuolaikinis Medutis,
- ☞ šiuolaikinis Kijevo tortas
- ☞ šiuolaikinis Tiramisu
- ☞ šiuolaikinis Operos tortas
- ☞ tobulos tekstūros Creme brulee
- ☞ skaniausia pasaulyje Nougat
- ☞ zefyrai